

Frankfurter Backstube

Cathérine
Jamin

Mit vielen
Klassikern
und neuen
Rezepten

societäs\verlag

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2024 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung Titel: Felix Willem Bilderbeek
Umschlagabbildung Rückseite: Evgeny Karandaev/Shutterstock
Abbildungen: Felix Willem Bilderbeek
Druck und Verarbeitung: Finidr Printing House
Printed in EU 2024

ISBN 978-3-95542-477-0

Besuchen Sie uns im Internet:
www.societaets-verlag.de



Inhalt

8

Frankfurt von seiner
süßen Seite

9

Warum sind Rezepte
wichtig?



12

Bethmännchen



14

Goethes Brenten



16

Frankfurter Perlen



18

Mandelhörnchen



20

Apfelbalsampralinen



22

Schwarz-Weiß-Gebäck



24

06ger-Kekse



26

Adlercrunch



28

Frankfurter Pflastersteine



30

Apfelgelee-Rauten



32

Haddekuiche



34

Frankfurter Kranz



36

Riwwelkuchen



38

Sachsenhäuser
Apfelgugelhupf



40

Biskuit St. Cathérine



42

Odenwälder Käsekuchen



44

Apfelkuchen mit
Apfelweingelee



46

Ockstädter
Kirschstreusel



48

Kirschenmichel



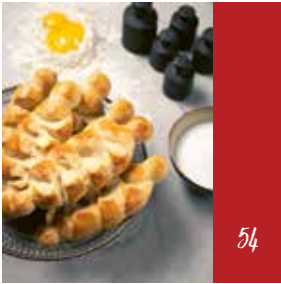
50

Süßes Sandwich
»Frankfurt Style«



52

Apfelzimtrosen



54

Frankfurter Stutzweck



56

Financ(z)iers



58

Mainhattan
Schokoblocks



60

Mispel in the Air



62

Biskuitröllchen mit
Rieslingcreme



64

Frankfurter Pudding mit
Apfelweinschaum



66

»Frankfurter Kranz«-
Parfait



68

Oberräder »Grüne
Soße«-Hupf



70

Süße Ahle Worschd



72

Die Autorin

Frankfurt von seiner süßen Seite

Als Konditorin habe ich jeden Tag das Privileg, den schönsten Beruf der Welt auszuüben. Tagtäglich gibt es Anlässe zum Feiern und zum Genießen. Sei es eine Torte zum Kindergeburtstag, eine Bestellung für eine Firmenfeier oder all die saisonalen Anlässe von Neujahr bis Silvester.

Mit der Frankfurter Backstube öffnet sich ein weiteres Thema meiner täglichen Arbeit, die Frankfurter Spezialitäten und andere Gesellen aus der Region.. In der Konditorei meiner Familie in Frankfurt-Sachsenhausen führen wir ein breitgefächertes Angebot an regionalen Produkten. Die Bethmännchen und den Frankfurter Kranz an erster Stelle genannt. Diese kennen noch die meisten. Beim Kirschenmichel wird die Luft schon etwas dünner. Aber ein Stutzweck? Wissen Sie, was das ist?

Es ist daher sehr schön für mich, dass dieses Frankfurter Backbuch entstanden ist. Sie halten hiermit eine süße Sammlung rund um das Frankfurter Backwerk in den Händen und ich freue mich, diese Genusswelt mit Ihnen zu teilen. Lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren und lernen Sie Frankfurt mal von der süßen Seite kennen. Probieren Sie etwas Neues. Backen Sie für sich oder zusammen mit der Familie. All dies gehört auch zum Genuss des Backens: Die Freude, etwas selbst herzustellen und dies zu teilen. Natürlich braucht es immer etwas Routine und Übung, bis einem etwas so gelingt, wie man es sich wünscht. In den Rezepturen ist einiges an Technik, Tipps und Tricks untergebracht, um Ihnen das Handwerk etwas zugänglicher zu machen. Viele Rezepte sind meist gar nicht so kompliziert, wie wir oft denken. Sobald Sie das Rezept gelesen haben, Ihre Produkte hierfür eingekauft haben z. B. auf einem regionalen Markt oder bei Ihrem Händler des Vertrauens, ist der erste Schritt zu einem leckeren Gebäck oder Kuchen schon getan. Dann nehmen Sie sich die Zeit und legen los! Ich wünsche Ihnen viele schöne Genussmomente. Lassen Sie sich mit den folgenden Seiten Frankfurt auf der Zunge zergehen.

Viel Freude beim Backen und Genießen.

Herzlichst, Catherine Jamin

Warum sind Rezepte wichtig?

Rezepte sind für mich ein schützenswertes Kulturgut, das gepflegt werden sollte. In unserer schnelllebigen Zeit finde ich es schön, zu wissen, bzw. die Hoffnung zu haben, dass Klassiker wie der Frankfurter Kranz auch in Zukunft in guter Qualität zu erhalten sind.

Frankfurt als Metropole ist durch neue Einflüsse ständig in Veränderung. Gerade hierbei finde ich es besonders wichtig, das traditionelle Gebäck nicht aus den Augen zu verlieren. Der Geschmack von unserem Essen ist etwas, das uns seit der Kindheit prägt und uns an unser Zuhause erinnert. Das sind unsere Wurzeln und Erinnerungen. Ich finde es als Mensch wichtig, dass wir uns diese Sensibilität und Empfindung unbedingt beibehalten.

Rezeptideuren nachbacken oder selber verändern?

Unbedingt nachbacken! Ich backe am liebsten mit Butter. Hier wurde mir einmal die Frage gestellt, ob man nicht auch mit Sonnenblumenöl backen könne, weil weniger Kalorien bzw. gesünder. Nein, bitte nicht. Öl und Butter haben andere Backeigenschaften. Der Kuchen bekommt eine andere Konsistenz oder wird gar speckig aus dem Ofen kommen. Eine weitere Frage ist oft, ob man die Anzahl der Eier reduzieren kann. »Ich habe das Rezept mit zwei Eiern weniger gebacken und das war auch ganz lecker.« Schade, der Eischnee wäre zum Lockern gewesen und das Eigelb hätte dem Gebäck zusätzlich mehr Geschmack gegeben. Wer Rezepte schreibt, hat viel Zeit damit verbracht, diese zu rezeptieren und einen Geschmack zu kreieren. Vor allem aber macht man sich Gedanken über die Konsistenz und das Mundgefühl. Bleiben Sie bei den Angaben. Veränderung geht dort, wo sie logisch ist, z. B. die gleiche Menge Mandelgrieß durch Haselnussgrieß zu ersetzen. Denken Sie immer daran, beim Backen haben Sie nur eine Chance. Es kann nicht mehr »nachgewürzt« werden wie beim Kochen.

Was braucht es zum Backen?

Zeit! Die kann ich Ihnen natürlich nicht mitgeben, aber den Anlass, sich diese zu nehmen. In diesem Fall garantiere ich Ihnen, kommt auch etwas Leckeres dabei heraus. Mit dem Backen kann man auch gemeinsam eine schöne Zeit verbringen und dies nicht nur einmal im Jahr zum Weihnachtsplätzchen backen.

Welche Rohstoffe sollte man benutzen?

Natürlich sollten sie sein. In der Konditorei meiner Familie stehen schon seit jeher die Qualität der Grundzutaten und deren Geschmack an erster Stelle. Dies ist immer der erste Schritt, bevor es an die Produktion geht. Es beginnt mit der kleinsten Zutat, dem Salz, bis hin zu den edlen Kuvertüren, die wir verarbeiten. Wie ein roter Faden zieht sich dieser Grundgedanke durch alle Produkte. Daher sollten Sie sich beim Einkauf Ihrer Grundzutaten immer für die bessere Qualität entscheiden. Hierbei geht es nicht immer um den Preis. Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne, gehen Sie der Nase nach und lassen Sie Ihre Augen entscheiden, welche Produkte gut genug sind. Manchmal bekommt man eine frische Ware nicht in der Qualität, wie man sie sich wünscht. Dann ist es ratsam, z. B. bei frischen Kirschen auf eine eingeweckte Variante zurückzugreifen. Vielleicht sogar aus dem eigenen Garten? Achten Sie bei verpackten Rohstoffen darauf, dass diese möglichst natürlich und keine Zusatzstoffe enthalten sind. Beim Salz bedeutet dies den Verzicht auf die Rieselhilfe, bei frischer Sahne den Verzicht auf das Carrageen. Das braucht es einfach nicht.

Und wie sieht es mit der Küchenausstattung aus?

Persönlich bin ich keine Markenbotschafterin. Daher muss ich keine Empfehlungen aussprechen, welche Geräte in Ihrer Küche stehen müssen. Ich halte es gerne einfach und simpel. Es ist schön, ein leistungsstarkes Handrührgerät zu haben. Und ja, wenn man eine Küchenmaschine mit allem Drum und Dran hat, dann ist das natürlich perfekt. Bei den Backformen sammelt sich in einem Haushalt über die Zeit das ein oder andere an. Benutzen Sie diese. Am Kindergeburtstag ist es vielleicht schöner, wenn die Küchlein in bunten Papierkapseln sind. Ansonsten sollte eine Gugelhupfform oder Springform vorhanden sein. Ich mag gerne einen Gummispatel. Damit kann man die Teige und Massen sauber aus der Schüssel holen. Ein kleines Teighorn ist nicht wegzudenken. Das benutze ich beim Teigmachen, Teigportionieren und bei großen Mengen zum Melieren von Biskuitmasse am liebsten. Sollten Sie sich zum Backen oder für die Küche eine neue Ausstattung zulegen, schauen Sie darauf, dass es Ihnen persönlich Spaß macht, damit zu arbeiten. Egal ob es ein kleines Messer ist, welches gut in der Hand liegen soll, oder die Küchenmaschine, die Sie leicht bedienen und reinigen können.

Noch einen allgemeinen Tipp zum Schluss?

Machen Sie sich Notizen! Wenn etwas besonders gut gelungen ist oder eben auch mal nicht. Machen Sie sich nach dem Backen kleine Vermerke zu dem Rezept. Oft reicht es, sich an der Stelle ein kleines Ausrufezeichen zu setzen, wo man beim nächsten Backen besonders aufpassen muss. Beim nächsten Rezept hat man vielleicht den Eischnee zu lange aufgeschlagen und dieser ist ausgeflockt und nicht mehr cremig. Hierbei einfach das Wort cremig unterstreichen. Sie werden sehen, wie schnell man hiermit Fortschritte macht und sich daran erinnert.

Zutaten

ca. 25 Stück

ca. 40 braune
Mandeln, ganz
200 g Marzipan
50 g Puderzucker
1–2 Tropfen Rosen-
wasser
1 Eiweiß

Material

Backblech
Backpapier

 Ruhezeit: 4 Std. | Backzeit: 8 Min.

1 Die Mandeln mit heißem Wasser übergießen, anschließend zwischen die Finger nehmen und die Haut abziehen. Die Mandeln nun leicht drücken und verschieben, sodass diese in zwei Hälften auseinander fallen.

2 Marzipan und Puderzucker mit Rosenwasser homogen verkneten. Den Marzipan zu einer 25 cm langen Stange rollen, diese Rolle dann in 25 à 1 cm breite Stücke einteilen.

3 Die Marzipanstücke zu Kugeln rollen, mit je 3 halbierten Mandeln umstellen und diese mit leichtem Druck andrücken. Die Bethmännchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

4 Die Bethmännchen zunächst 4 Stunden trocknen lassen und anschließend bei 220 Grad Grillstufe 8 Minuten abflämmen, bis diese eine hellbraune Oberfläche haben. Die Bethmännchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einem Pinsel mit etwas Eiweiß bestreichen, sodass sie schön glänzen.

Geschichte: Die Frankfurter Bethmännchen können auf eine lange Tradition zurückblicken. Ihre Geschichte begann 1838 im Hause der Frankfurter Bankiersfamilie von Bethmann. Hier wurde die kleine Köstlichkeit erstmals nach einem großen Mittagmahl angeboten. Aus zerstoßenen Mandeln, feinem Zucker, Rosenwasser und Eiweiß formte der französische Koch der Familie kleine Kugeln, verzierte sie mit vier Mandeln und flämmte sie im Ofen ab. Die Mandeln standen für die vier Söhne der Familie: Moritz, Karl, Alexander und Heinrich. Als Heinrich 1845 jung verstarb, wurde die vierte Mandel ab da weggelassen.

Bethmännchen




Zutaten

ca. 30 Stück

400 g Marzipan
80 g Puderzucker
+ etwas mehr zum
Bearbeiten
3–4 g Rosenwasser
1 Eiweiß, zum
Abstreichen

Material

Backblech
Backpapier
(Model-)Rollholz,
Stempel
Backpinsel

 Ruhezeit: 4 Std. | Backzeit: 7–10 Min.

1 Alle Zutaten bis auf das Eiweiß zu einer homogenen Masse verkneten.

2 Die Bretenmasse mit einem Rollholz und etwas Puderzucker ca. 6 mm dick ausrollen. Den Bretenstempel auflegen und fest aufdrücken, damit die Masse die Form ausfüllt, oder mit einem Modelrollholz mit etwas Druck über die ausgerollte Masse rollen.

3 Überstehende Masse mit einem kleinen Küchenmesser sauber abschneiden, gegebenenfalls den Stempel vorsichtig von der geprägten Masse lösen. Die einzelnen Breten an den Linien in Form schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

4 Die Breten gut 4 Stunden trocknen lassen. Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen und das Backblech auf oberster Schiene in den Ofen geben. Die Breten zwischen 7–10 Minuten goldgelb abflämmen. Nach ca. 5 Minuten empfiehlt es sich, das Gebäck im Ofen zu beobachten – bei ausgerollten Gebäcken kann die Dicke des Gebäcks sich unterscheiden und Auswirkungen auf die Backzeit haben.

5 Nach dem Backen das Gebäck kurz auskühlen lassen und mithilfe eines Backpinsels mit etwas Eiweiß abstreichen. Hierdurch erhält das Gebäck seine schöne glänzende Oberfläche. Die Breten am besten in einer Gebäckdose lagern. Das Gebäck passt sehr gut zu einer Tasse Tee.

Goethes Brenten

